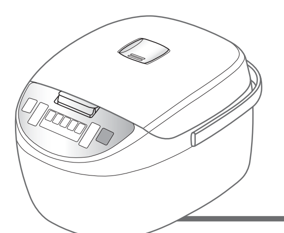
USA

Panasonic



Operating Instructions
Manuel d'utilisation 使用說明書

Electronic Rice Cooker/Warmer
Cuiseur/Réchaud de riz électronique
微電腦電子鍋

Household Use
Utilisation domestique
家用型

Model No.
N° de modèle
型號

SR-DG182
SR-DG102

Contents　Table des matières　目錄

• Thank you very much for purchasing this Panasonic product.
• This product is intended for household use only.
• In order to correctly use the cooker and ensure your safety, please carefully read these instructions before use. **especially [Safety Precautions] on page 6-7**
• Please keep these operating instructions handy for future use.
• Merci beaucoup d'avoir acheté un appareil Panasonic.
• Cet appareil est conçu seulement pour l'utilisation domestique.
• Pour utiliser correctement le cuiseur et assurer votre sécurité, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation. **et plus particulièrement les [Précautions de sécurité] aux pages 8 et 9.**
• Veuillez garder ces instructions d'utilisation à disposition pour vous y référer ultérieurement.
• 非常感謝您購買 Panasonic 產品。
• 此產品僅供家庭使用。
• 爲了正確使用電子鍋並確保您的安全，請在使用前仔細閱讀此指南。**尤其是[安全注意事項]的第 10-11 頁**
• 請將此使用說明書妥善保管以備後用。

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
   Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is intended for household use only.

CAUTION :

a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
   (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

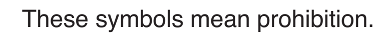
In order to prevent accidents or injury to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ The rust prevention paper located between the inner pan and the cast heater must be removed before using.

■ **The following chart indicates the degree of damage caused by wrong operation.**

⚠ **Warning :**	Indicates hazard that may cause death or severe injury.
⚠ **Caution :**	Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

■ **Classification of instructions that need to be strictly followed uses the following symbols to distinguish the instruction types.**

   	These symbols mean prohibition.
	These symbols mean requirement that must be followed.

⚠ Warning

Plug in tightly.



(Improper plugging may cause electrical shock or fire due to heat generation.)

Do not use a damage plug or warped outlet.

Do not plug or unplug the rice cooker with wet hands.



(It may result in electrical shock.)

Do not use wet hands.

Do not place your hands or face over or near the steam vent.

Do not touch.



(To avoid burning injuries)

Do not damage the power cord or the power plug.



Prohibited

The following is prohibited: disassembling, bringing near hot surface, bending, twisting, pulling, placing heavy objects on top or tying up in a bundle.

(The damaged power cord could result in electric shock or fire.)

If the power cord or the power plug is damaged, consult your nearest retailer or service center for repair.

Do not insert metal objects such as pins and needles, or any other foreign objects in the exhaust outlets, or any other portion of the unit.



Prohibited

Especially clips, wires or any metal objects.

(It may result in electrocution or malfunction.)

Clean the power plug regularly.



(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may result in fire.)

Unplug the power plug, and wipe with a clean cloth.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or power plug.



Prohibited

(It may result in electrical shock or fire.)

Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply. (120V AC only)



(It may cause electrical shock or fire.)

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Prohibited

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Warning

Do not immerse the appliance in water or other liquid.



(It may result in electrical shock.)
If water leaks into the appliance, please consult your nearest retailer or service center.

Do not attempt to disassemble any of the parts or repair them by yourself.



(It may result in electrical shock or fire.)
The appliance must be repaired only by the authorized service center.

Do not disassemble.

Before use

Caution

Do not operate the appliance near water or fire.



Prohibited

(It may result in electrical shock or fire.)

The appliance becomes hot when in use, especially the inner lid and inner pan. Do not touch them directly with your hands.



Do not touch.

Do not touch the inner lid and inner pan.

(It may result in burning injuries.)

Make sure the rice cooker is completely cool before touching or cleaning it.



(To avoid burning injuries.)

Do not place the appliance on an unstable surface or on a carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature.



(It may be overturned during use and result in fire.)

Prohibited

Do not touch the hook button when the appliance is being carried or moved.



(If the outer lid is accidentally open, it may result in burning injures.)

Do not touch.

Be sure to grasp the power plug itself to disconnect it. Do not pull the power cord.



(Also firmly grasp the appliance body before unplugging it.)

(It may result in electrical shock or electrocution.)

Do not substitute the inner pan with other container.



(It may result in higher temperature and burning injuries.)

Prohibited

Always disconnect the appliance from the power supply outlet before taking the inner pan out or when the appliance is not in use.



(It may result in electrical shock.)

Unplug

Do not place the appliance near a wall or furniture.



(The steam may result in color changes or deformation of nearby objects.)

Watch out for the steam coming out of the appliance.

Prohibited

Do not use other than the provided cord set and do not use the cord set for other appliances.



(It may result in electrical shock or fire.)

Prohibited

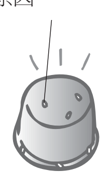
Usage Precautions / Précautions d'utilisation / 使用注意事項

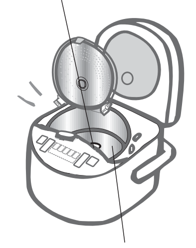
Avoiding damages to the appliance. / Pour éviter tout dommage à l'appareil. / 避免損壞電子鍋。

- **Do not cover the outer lid with a cloth.**
  The outer lid may deform, crack or discolor which will result in malfunction.
- **Do not place the appliance in direct sunlight.**
- **Do not use the inner pan for other applications.**
- **Always keep the surface of the inner pan, cast heater, and temperature sensor clean and dry.**
  It may result in malfunction.
- **Do not use the inner pan directly on open flame, electric burner, or in a heated oven.**

- **Ne pas recouvrir le couvercle extérieur avec un chiffon.**
  Le couvercle extérieur peut se déformer, se fendre ou se décolorer, ceci pouvant entraîner un dysfonctionnement.
- **Ne pas placer l'appareil sous les rayons directs du soleil.**
- **Ne pas utiliser le panier à fond à d'autres fins.**
- **Toujours garder la surface du panier à fond, de la plaque chauffante et du capteur de température propre et sèche.**
  Ceci peut entraîner un dysfonctionnement.
- **Ne pas utiliser le panier à fond directement sur une flamme nue, un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.**

- **請勿在外蓋上蓋以抹布。**
  外蓋可能變形扭曲或變色造成故障。
- **請勿放置在太陽下。**
- **不要用內鍋於其它裝置。**
- **保持內鍋表面﹑電熱板和溫度感應器潔淨乾燥。**
  可造成故障。
- **請勿將內鍋直接用於明火﹑電爐或加熱爐上。**

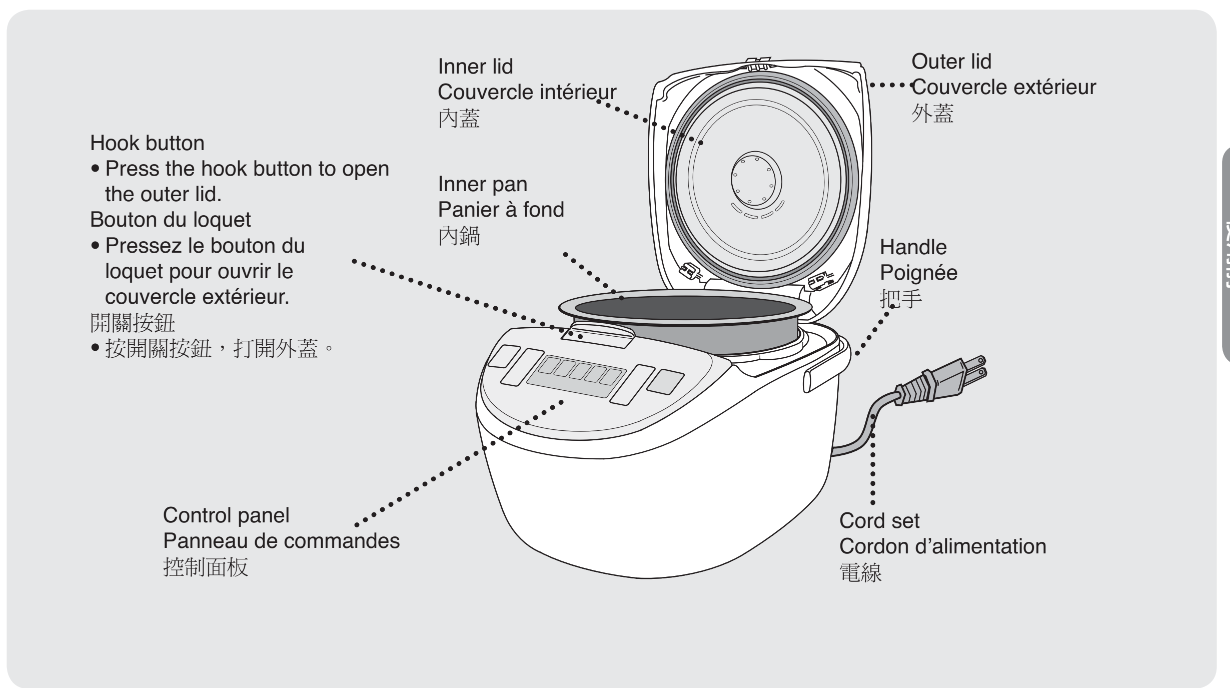




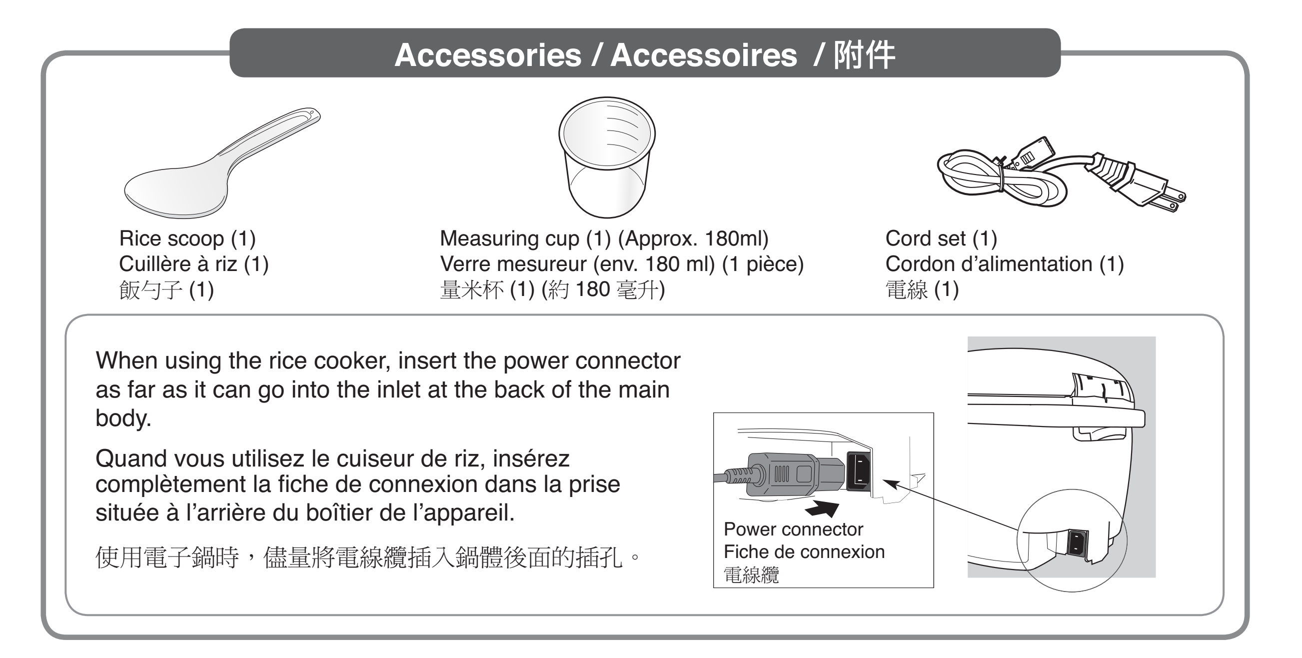
Avoiding damages to the inner pan. / Pour éviter tout dommage au panier à fond. / 避免損壞內鍋。

- **Do not leave the rice scoop or any other objects inside the inner pan.**
- **The inner pan should be cleaned immediately after cooking with seasonings or condiments.**
- **Do not use the inner pan as mixing bowl.**
- **Do not use metal utensils that can scratch or crack the inner pan.**
- **The coated surface of the inner pan will gradually wear away, so use with care.**
- **Do not tap or rub the inner surface of the inner pan. Clean only with a sponge.**
  (Do not use Scotch Brite or scouring pad.)
- **Ne pas laisser de cuillère à riz ni aucun autre objet dans le panier à fond.**
- **Le panier à fond doit être nettoyé immédiatement après une cuisson contenant des assaisonnements ou des condiments.**
- **Ne pas utiliser le panier à fond comme mélangeur.**
- **Ne pas utiliser d'objets métalliques susceptibles de rayer ou de fissurer le panier à fond.**
- **La surface avec revêtement du panier à fond va s'user progressivement, par conséquent prière de l'utiliser avec précaution.**
- **Ne pas heurter ou frotter la surface intérieure du panier à fond. Utiliser exclusivement une éponge pour le nettoyage.** (Ne pas utiliser une éponge Scotch Brite ou un tampon à récurer.)
- **請勿將飯勺子或任何其他物件丟在內鍋里。**
- **加調味料煮後，務必即刻清洗內鍋。**
- **請勿將攪拌器在內鍋中使用。**
- **請勿使用金屬器物以避免內鍋產生刮痕或裂痕。**
- **內鍋的外表塗層會慢慢撥離，請小心使用。**
- **請勿敲打或磨刷內鍋里層。僅用海綿清洗。**
  (請勿使用研磨刷或百潔布)

Parts Names and Functions / Noms des pièces et fonctions / 零件名稱及功能



Accessories / Accessoires / 附件



When using the rice cooker, insert the power connector as far as it can go into the inlet at the back of the main body.

Quand vous utilisez le cuiseur de riz, insérez complètement la fiche de connexion dans la prise située à l’arrière du boîtier de l’appareil.

使用電子鍋時，儘量將電線纜插入鍋體後面的插孔。

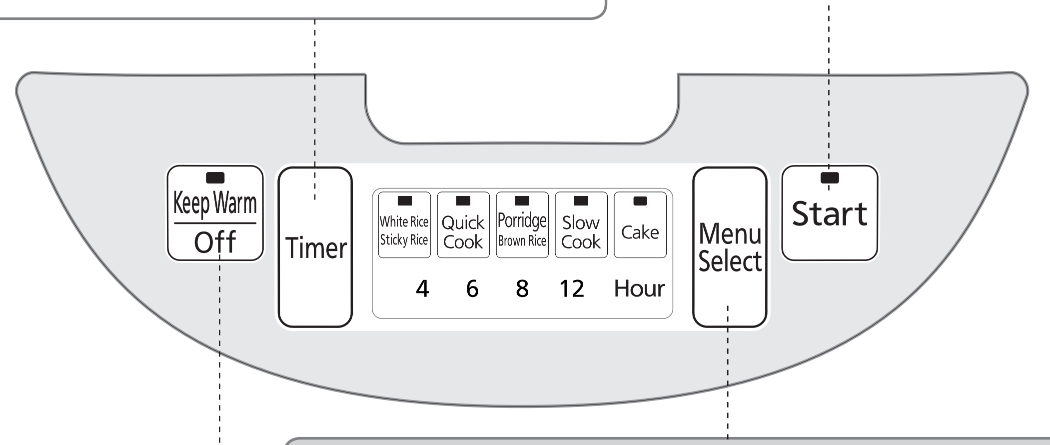
Control Panel / Panneau de commandes / 控制面板

Timer Key / Touche de la minuterie / 定時器按鈕

- For White Rice, Sticky Rice, Porridge and Brown Rice, the timer can be pre-set between 4, 6, 8 or 12 hours.
  ※ The timer cannot be used for Quick Cook, Slow Cook and Cake.
- Pour les modes Riz blanc, Riz gluant, Gruau et Riz brun, la minuterie peut être pré-réglée entre 4, 6, 8 ou 12 heures.
  ※ La minuterie ne peut pas être utilisée pour les modes Cuisson rapide, Cuisson lente et Gâteau.
- 對於白米 、糯米、稀飯和糙米，定時器可以預設爲 4、6、8 或 12 小時。
  ※ 定時器不可用於快速蒸煮﹑蛋糕﹑炆煮及蒸煮。

Start Key / Touche de démarrage / 開始按鈕

- Press it when starting cooking or when completing the timer setting.
- Pressez cette touche pour lancer la cuisson ou quand vous avez fini le réglage de la minuterie.
- 開始蒸煮或完成定時器設定時，按此按鈕。



Menu Select Key / Touche de sélection de menu / 蒸煮定時器按鈕

- You can select between rice cooking (White Rice, Sticky Rice), Quick Cook, Porridge, Brown Rice, Slow Cook and Cake.
- Vous pouvez sélectionner plusieurs modes de cuisson pour le riz (Riz blanc, Riz gluant), Cuisson rapide, Gruau, Riz brun, Cuisson lente et Gâteau.
- 您可在煮飯 (白米﹑糯米)﹑快速蒸煮﹑稀飯﹑ 糙米﹑ 炆煮和蛋糕﹑間選擇。

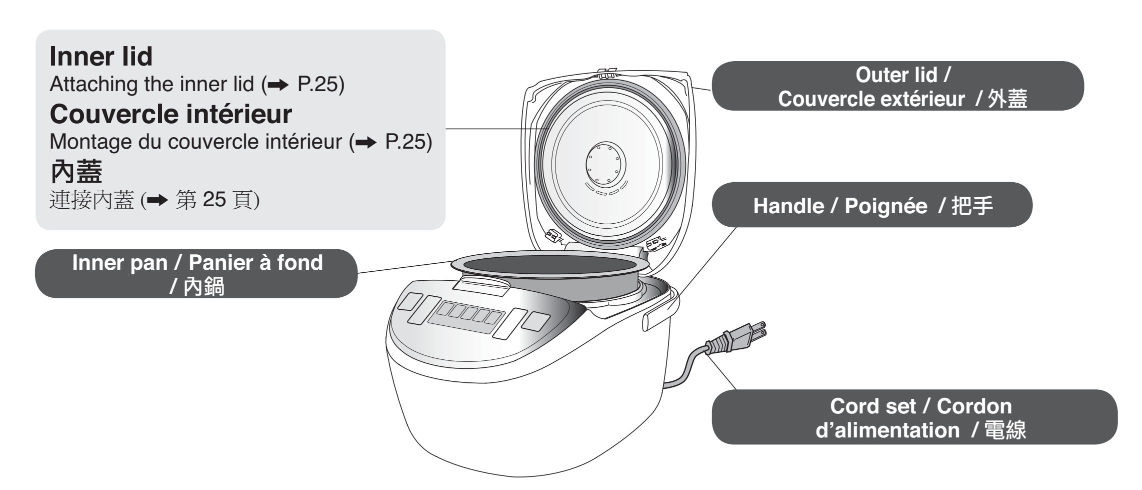
Keep Warm/Off Key / Touche de maintien au chaud/Arrêt (Keep Warm/Off) / 保溫/關閉按鈕 (Keep Warm/Off)

- Press this key to abort the malfunction or the unwanted setting from any operation setting modes.
- Each time the key is pressed, it will switch between (Off) and (Keep Warm).
- Pressez cette touche pour annuler le dysfonctionnement ou le réglage non désiré pour tous les modes de réglage du fonctionnement.
- Chaque fois que cette touche est pressée, il est possible de basculer entre les modes (Off - Arrêt) et (Keep Warm-Maintien au chaud).
- 按此按鈕中止任何操作設定模式下不正確的工作或不需要的設定。
- 每按一次按鈕，在 (Off-關閉) 和 (Keep Warm-保溫) 間切換。

Information / Information / 資訊

The Start, Keep Warm/Off Key's upper protruding part is in consideration of the vision impaired.
La partie supérieure de la touche Démarrage, Maintien au chaud/Arrêt (Start, Keep Warm/Off) est dotée d'une partie en saillie pour les personnes avec une déficience visuelle.
開始﹑保溫/關閉按鈕 (Start, Keep Warm/Off) 的上部突出部分考慮到視力差人士的不便。

Attaching or removing each part / Montage ou démontage de chaque pièce / 連接或拆除每個部分



Using the water level scale / Utilisation de l'échelle associée au niveau de l'eau / 使用水位刻度

Add water according to the following table. / Ajoutez de l'eau en vous référant au tableau suivant. / 根據以下表格加水。

Rice amount (Cup) Quantité de riz (verre mesureur) 米量 (杯)	Water level (cup) / Niveau d'eau Riz blanc / 白米水位							
	White rice※ / Riz blanc※ / 白米※		Brown rice※ / Riz brun※ / 糙米※		Sticky rice※ / Riz gluant※ / 糯米※		Porridge※ / Gruau※ / 稀飯※	
	SR-DG182	SR-DG102	SR-DG182	SR-DG102	SR-DG182	SR-DG102	SR-DG182	SR-DG102
1/2	-	-	-	-	-	-	-	2
1	-	1	-	1	-	120 ml 120 毫升	4	4
2	-	2	-	2	-	1 (+90 ml) 1 (+90 毫升)	-	-
3	3	3	3	3	-	2 (+60 ml) 2 (+60 毫升)	-	-
4	4	4	4	-	3	-	-	-
5	5	5	5	-	4	-	-	-
6	6	-	6	-	4 (+180 ml) 4 (+180 毫升)	-	-	-
7	7	-	-	-	-	-	-	-
8	8	-	-	-	-	-	-	-
9	9	-	-	-	-	-	-	-
10	10	-	-	-	-	-	-	-

※ Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with "CUP".
For sticky rice, the amount of water specified is for sticky rice.
The amount of water can be adjusted according to kind of rice.

※※ Cooking new-crop rice may result in some bubbles spilling from the steam vent. Please try to reduce water level to overcome this problem.

※ Remplissez d'eau en vous référant à l'échelle ''CUP'' associée au niveau de l'eau située sur le côté du panier à fond. Pour le riz gluant, le volume d'eau spécifié ci-dessus est utilisé pour le riz gluant Kiew Ngoo.
Le volume d'eau peut être ajusté en fonction du type de riz.

※※ Si vous cuisinez du riz nouveau, il se peut des bulles débordent par la soupape. Essayez de réduire le niveau d'eau pour éliminer ce problème.

※ 參考內鍋壁上標 "CUP" 字眼的水位刻度加水。
對於糯米，上述指定的水位適用於 Kiew Ngoo 糯米。
可根據米的種類調節水位。

※※ 蒸煮新稻米可能會導致一些泡沫溢出噴氣孔。請嘗試降低水位來避免這一問題。

Washing Rice and Adjusting the Water Level / Lavage du riz et ajustement du niveau de l’eau / 清洗米並調節水位

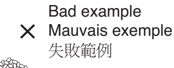
1

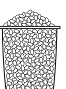
Measure rice with the measuring cup provided.
- Please see the specifications in P. 27 for the amount of rice that can be cooked at one time.

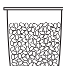
Mesurez le riz en utilisant le verre mesureur fourni.
- Veuillez lire les instructions de la P. 27 concernant la quantité de riz pouvant être préparée en une seule fois.

使用量米杯量米。
- 請查看規格書第 27 頁關於一次可蒸煮的米量

○ Good example / Bon exemple / 良好範例





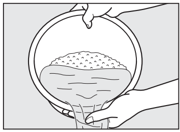


2

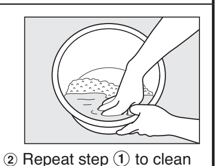
Rinse the rice.
- Wash it thoroughly (Otherwise the rice may burn or smell like rice bran.)

Rincez le riz
- Rincez bien le riz (Si vous ne le faites pas, le riz pourrait brûler ou avoir une odeur de son de riz.)

清洗米。
- 徹底清洗 (否則米可能會燒糊，例如米麩。)



① Wash the rice quickly with plenty of water, dispose the water immediately afterwards. (The rice absorbs water easily at first.)
Lavez le riz rapidement à grande eau et jetez l’eau immédiatement. (Le riz absorbe facilement l’eau au début.)
用大量的水快速清洗米，然後即刻倒水。(米非常容易首先吸收水。)



② Repeat step ① to clean out the bran until the water is clear.
Répétez l’étape ① pour faire disparaître le son de riz jusqu’à ce que l’eau soit claire.
重複步驟 ① 以清洗乾淨米麩，直到水變清。

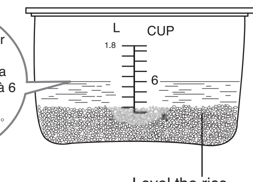
3

Adjust water level for the menu of your choice.
- Adjust water level on a flat surface. (Check the left and the right sides of the water level scale and adjust it.)
- Adjust the amount of water according to the softness you prefer. (The water may boil out while cooking if you put too much in.)

Ajustez le niveau de l’eau en fonction du menu choisi.
- Ajustez le niveau de l’eau sur une surface plate. (Vérifiez les côtés gauche et droit de l’échelle graduée de l’eau et ajustez.)
- Ajustez la quantité d’eau en fonction de la texture que vous préférez. (L’eau peut déborder durant la cuisson si la quantité d’eau est excessive.)

根據您選擇的菜單調節水位。
- 在水平表面調節水位。(查看左右兩邊的水位刻度進行調節。)
- 根據您喜好的柔軟度調節水位。(若加水過多，水可能在蒸煮時溢出。)

Example : When cooking 6 cups of white rice.
Exemple : Si vous préparez 6 verres mesureur de riz blanc.
例如：蒸 6 杯米時，





Make sure the inner lid is properly assembled.
Dry off the water on the outside of the inner pan.

Assurez-vous que le couvercle intérieur est correctement monté.
Séchez complètement l’eau se trouvant à l’extérieur du panier de cuisson.

確保內蓋已蓋好。
擦干內鍋外壁的水。

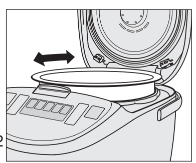
5

Put the inner pan into the main body and close the outer lid.
- On closing the outer lid, please make sure there is a clicking sound.

Placez le panier à fond dans le boîtier principal du cuiseur et fermez le couvercle extérieur.
- Quand vous fermez le couvercle extérieur, assurez-vous que vous avez entendu le clic de fermeture.

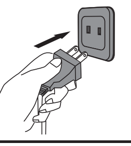
將內鍋放入鍋體並蓋上外蓋。
- 蓋上外蓋時，請確保發出滴答聲。

Make sure the inner pan is in direct contact with the cast heater.
Keep turning it slightly 2-3 times until it fits.
Assurez-vous que le panier à fond est bien en contact avec la plaque chauffante.
Continuez à le tourner délicatement 2 à 3 fois jusqu’à ce qu’il soit bien fixé.
確保內鍋直接接觸電熱板。
稍微旋轉 2-3 次直到合適爲止。

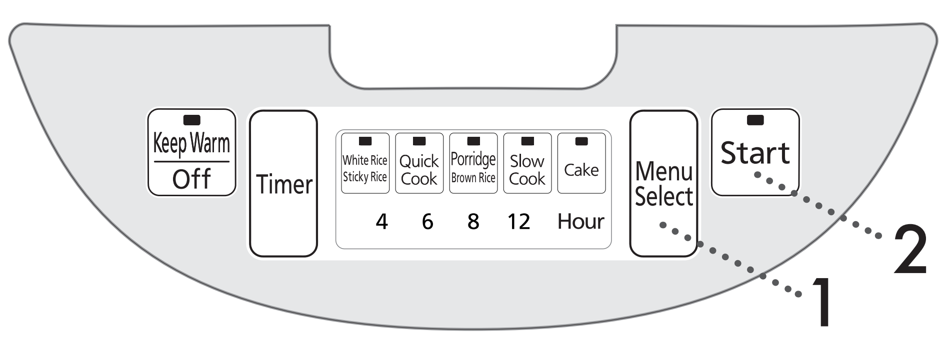




Insert the power plug.
Insérez la fiche d’alimentation.
插入電源插頭。



Cooking White Rice and Sticky Rice / Cuisson Riz blanc et Riz gluant / 蒸煮白米及糯米



1

Press [Menu Select] until the lamp lights at [White Rice Sticky Rice]

Pressez la touche [Menu Select] jusqu'à ce que le voyant s'allume sur [White Rice Sticky Rice]

按下 [Menu Select]，直至 [White Rice Sticky Rice] 燈亮起

The lamp is set at White Rice/Sticky Rice at the beginning.
Le voyant est réglé sur White Rice/Sticky Rice au début.
開始時，就設定白米/糯米的燈。

※ The "Start" lamp lights.
※ Le voyant de démarrage ''Start'' s'allume.
※ [開始] (Start) 燈亮。

Cooking "White" rice.
Cuisson du riz "Blanc".
蒸煮[白米]。

White Rice Sticky Rice | Quick Cook | Porridge Brown Rice | Slow Cook | Cake
4 6 8 12 Hour

The lamp lights as in the picture when pressing [Menu Select] and setting it to "White Rice/ Sticky Rice".

Le voyant s'allume selon l'illustration quand vous presserez la touche [Menu Select] et choisirez le mode "White Rice/Sticky Rice".

按下圖中 [Menu Select] 時，燈亮起，並將其設定爲 "白米/糯米" 。

2

Press [Start] ▶ Start cooking.

Pressez la touche [Start] ▶ pour lancer la cuisson.

按 [Start] ▶ 開始蒸煮。

Light turns on.
Le voyant s'allume.
燈亮。
Start

3

The rice is ready when the buzzer sounds.
Stir and loosen the rice immediately.

Le riz est prêt quand la sonnerie de la minuterie retentit. Brassez et aérez le riz immédiatement.

蜂鳴器響，飯已煮好。即刻將飯攪拌疏松。

Rice cooker will switch automatically to Keep Warm mode. There is no need to keep the rice warm.

Le cuiseur de riz passera automatiquement en mode Maintien au chaud. Vous n'avez pas besoin de réchauffer le riz.

電子鍋將自動切換至保溫模式。無須將飯保溫。

If you do not want to warm the rice, press [Keep Warm Off] and remove the power plug.

Si vous ne voulez pas réchauffer le riz, pressez la touche [Keep Warm Off] et débranchez la fiche d'alimentation.

若您不想將飯保溫，按 [Keep Warm Off] 並拔掉電源插頭。

Light turns on.
Le voyant s'allume.
燈亮。
Keep Warm
Off

Cooking Modes
Modes de cuisson
蒸煮模式

Cooking white rice in [Quick Cook] mode. / Cuisson du riz blanc en mode [Quick Cook] (Cuisson rapide). / 在 [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式蒸煮白米。

1 **Press Menu Select until the lamp lights at [Quick Cook].**

2 **Press Start**

1 **Pressez la touche Menu Select jusqu'à ce que le voyant s'allume sur [Quick Cook] (Cuisson rapide).**

2 **Pressez la touche Start**

1 **按下 Menu Select，直至 [Quick Cook] (快速蒸煮) 燈亮起**

2 **按下 Start**

Note / Remarque / 註

- [Quick Cook] mode can be used only for white rice.
- With [Quick Cook] mode rice may be slightly harder than normal and burnt at the bottom.

→ For better performance, please add some more water.
→ For better performance, stir and loosen the rice immediately and please keep the rice warm for a few minutes after the beep sounds.

* Timer is not applicable to this mode.

- Le mode [Quick Cook] ne peut être utilisé que pour le riz blanc.
- En mode [Quick Cook], le riz peut être légèrement plus dur que normalement et brûlé au fond.

→ Pour un meilleur résultat, ajoutez plus d'eau.
→ Pour un meilleur résultat, mélangez le riz immédiatement pour l'aérer et maintenez le riz au chaud pendant quelques minutes après l'émission du bip de fin de cuisson.

* La minuterie n'est pas utilisable pour ce mode.

- [快速蒸煮] 模式僅可用於蒸煮白米。
- [快速蒸煮] 模式下的飯可能比一般蒸煮的飯稍硬，底部有燒糊。

→ 爲了效果更佳，請多加少許水。
→ 爲了效果更佳，請在嗶鼻聲響後立刻攪鬆米飯及保溫幾分鐘。

* 此模式下不適用定時器。

Cooking Porridge or Brown Rice with [Porridge / Brown Rice] mode / Cuisson du gruau ou riz brun en mode [Porridge / Brown Rice] (Gruau / Riz brun) / 在 [Porridge / Brown Rice] (稀飯 / 糙米) 模式下煮稀飯或糙米

1 **Press Menu Select until the lamp lights at [Porridge / Brown Rice].**

2 **Press Start**

1 **Pressez la touche Menu Select jusqu'à ce que le voyant s'allume sur [Porridge / Brown Rice] (Gruau/ Riz brun).**

2 **Pressez la touche Start**

1 **按下 Menu Select，直至 [Porridge / Brown Rice] (稀飯 /糙米) 燈亮起**

2 **按下 Start**

Note / Remarque / 註

[For Porridge Cooking / Pour cuisson du gruau / 煮稀饭]

[For Brown Rice/ Pour Riz brun /煮糙米] (→P.23 / →第 23頁)

- Opening the outer lid at the time of cooking may increase the condensation of moisture.
- The different kinds and amount of rice may lead flour water to overflow through the steam vent.
- If using too much water, it may cause water to overflow.
- The long duration of Keep Warm may thicken the porridge.

- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson peut accroître la condensation de l'humidité.
- Les différents types et volumes de riz peuvent causer un débordement de l'eau de cuisson au niveau de sortie d'échappemnet de la vapeur.
- Un volume d'eau excessif peut entraîner un débordement.
- Une longue durée du mode Maintien au chaud peut entraîner un épaississement du gruau.

- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 不同種類和份量的米可能導致水從噴氣孔溢出。
- 若加入太多水，可造成水溢出。
- 持續保溫很長時間會使稀飯變濃稠。

Cooking Modes
Modes de cuisson
蒸煮模式

Slow cook food with [Slow Cook] mode / Cuisson lente d'aliments en mode [Slow Cook] (Cuisson lente) / 在 [Slow Cook] (炆煮) 模式下炆煮食物

1 Press [Menu Select] until the lamp lights at [Slow Cook].

2 Press [Start]

1 Pressez la touche [Menu Select] jusqu'à ce que le voyant s'allume sur [Slow Cook] (Cuisson lente).

2 Pressez la touche [Start]

1 按下 [Menu Select]，直至 [Slow Cook] (炆煮) 燈亮起

2 按下 [Start]

- If the amount of ingredients exceed the maximum water level scale, it may cause water to overflow.
- Show Cook takes about 3 hours to finish. After the beef sound, the rice cooker will automatically switch to Keep Warm mode. Press [Keep Warm Off] to complete cooking.
- Si la quantité des ingrédients dépasse le niveau maximum de l'eau, l'eau peut déborder.
- En mode Cuisson lente, la cuisson dure environ 3 heures. Dès que le bip de la minuterie retentit, le cuiseur de riz passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Appuyez sur [Keep Warm Off] pour terminer la cuisson.
- 若成分量超過最大的水位刻度，可導致水溢出。
- 「炆煮」約需 3 小時完成。 嗶嗶聲響後，電飯煲會自動切換至保溫模式。 按 [Keep Warm Off] 完成蒸煮。

Baking cake with [Cake] mode / Cuisson d'un gâteau en mode [Cake] (Gâteau) / 在 [Cake] (蛋糕) 模式下烘焙蛋糕

1 Press [Menu Select] until the lamp lights at [Cake].

2 Press [Start]

1 Pressez la touche [Menu Select] jusqu'à ce que le voyant s'allume sur [Cake] (Gâteau).

2 Pressez la touche [Start]

1 按下 [Menu Select]，直至 [Cake] (蛋糕) 燈亮起

2 按下 [Start]

Before baking, coat the inner pan with butter for non-stick baking.

- The amount of dough (including other ingredients inside the dough) should not exceed 500g. (The cake won't be baked properly if the amount exceeds 500g)
- It's recommended to stop Keep Warm immediately after baking is done; otherwise, the cake will become wet.
- After baking is done, do not leave it in the inner pan because cake will become wet.
- Please wear gloves while taking out the inner pan.
- After baking, some smells and oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

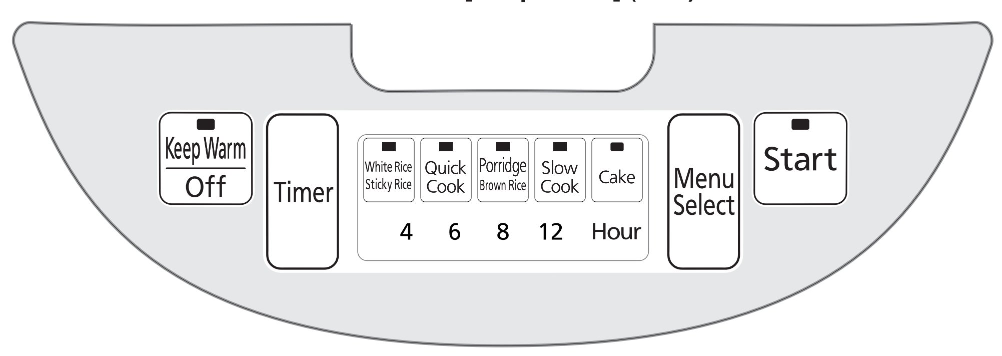
Avant de lancer la cuisson, badigeonnez le panier de cuisson de beurre pour éviter un collage durant la cuisson.

- Le volume de farine (incluant les autres ingrédients associés à la farine) ne doit pas dépasser 500 g. (La cuisson ne sera pas correcte si le volume dépasse 500 g)
- Il est recommandé de cesser le maintien au chaud immédiatement après la cuisson; si vous ne le faites pas, le gâteau sera humide.
- Après la cuisson, ne laissez pas le gâteau dans le panier à fond pour éviter qu'il devienne humide.
- Mettez des gants de cuisine pour sortir le panier à fond.
- Après la cuisson, des odeurs et des taches d'huile peuvent demeurer dans le panier à fond. Ceci est normal.

烘焙前，在內鍋塗一層牛油，不會粘鍋。

- 面團量 (包括面團中的其他配料) 應不超過 500 克。(若超過 500 克，則不能恰當烘焙)
- 建議烘焙結束後即刻停止保溫；否則，蛋糕會變潮。
- 烘焙結束後，請勿將其留在內鍋，因爲蛋糕會變潮。
- 取出內鍋時，請戴手套。
- 烘焙後，氣味和油污可能殘留在內鍋。這很正常

The mode automatically switches to "Keep Warm" once the cooking is done. / L'appareil passera automatiquement en mode [Keep Warm] (Maintien au chaud) quand la cuisson sera terminée / 蒸煮結束後，此模式自動切換至 [Keep Warm] (保溫)。



Stir and loosen rice as soon as it is cooked. / Brassez et aérez le riz dès que la cuisson est terminée. / 蒸煮後，立刻攪鬆米飯。

To keep rice warm in a good condition / Pour conserver le riz au chaud dans de bonnes conditions / 在良好的條件下將飯保溫

- Wash rice thoroughly to remove rice bran.
- Loosen rice immediately after it's cooked.
- Do not keep rice scoop inside the inner pan while in the Keep Warm mode.

- Lavez bien le riz pour retirer complètement le son de riz.
- Aérez le riz immédiatement après la cuisson.
- Ne laissez pas la cuillère à riz dans le panier à fond en mode "Maintien au chaud".

- 徹底清洗米以出去米麩。
- 蒸煮後即刻疏松飯。
- 在保溫模式下，請勿將飯勺子放在內鍋中。

Turning off Keep Warm mode.	Press [Keep Warm Off] → unplug the power plug
Arrêt du mode "Maintien au chaud".	Pressez la touche [Keep Warm Off] → et débranchez la fiche d'alimentation.
關閉保溫模式。	按 [Keep Warm Off] → 拔掉電源插座。

- Leaving the power plug on while in "Off" mode would consume approximately 0.5 W of power.
- Laisser la fiche d'alimentation connectée en mode "Arrêt" (Off) consommerait approximativement 0,5 W.
- 處於 [關閉] (Off) 模式，插上電源插座將消耗約 0.5 瓦的電力。

Using the Keep Warm mode again	Press [Keep Warm Off]
Réutilisation du mode "Maintien au chaud".	Pressez la touche [Keep Warm Off]
再次使用保溫模式	按 [Keep Warm Off]

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- It's recommended not to use Keep Warm mode for longer than 12 hours.
- Please use Keep Warm mode only for white rice. Do not warm sticky rice, brown rice or mixed rice to prevent undesired odor or spoilage.
- Rice may become smelly, discolor, and dry if too little amount is being kept warm.

- Il est recommandé de ne pas utiliser le mode "Maintien au chaud" pendant plus de 12 heures.
- Veuillez n'utiliser le mode "Maintien au chaud" que pour le riz blanc. Ne maintenez pas au chaud du riz gluant, du riz brun ou du riz mélangé pour éviter des odeurs ou de mauvais résultats.
- Si la quantité de riz maintenue au chaud est trop faible, le riz peut devenir odorant, décoloré et sec.

- 建議使用保溫模式不要超過 12小時。
- 請僅在蒸煮白米時，使用保溫模式。請勿保溫糯米︑糙米或混合米以避免不好的氣味和腐壞。
- 如果將過少量的米飯保溫，米飯可能會發出異味、變色和燒乾。

Setting the Timer to Cook Rice
Utilisation et réglage de la minuterie pour la cuisson du riz
設定煮飯定時器

The timer that you set distinguishes between current time and mealtime.
- Cooking mode that timer is applicable to.

La durée que vous fixez pour la minuterie correspond à la différence entre l'heure actuelle et l'heure du repas.
- Modes de cuisson pour lesquels la minuterie fonctionne.

您設定的定時器與當前時間和進餐時間不同。
- 蒸煮模式的定時器適用於

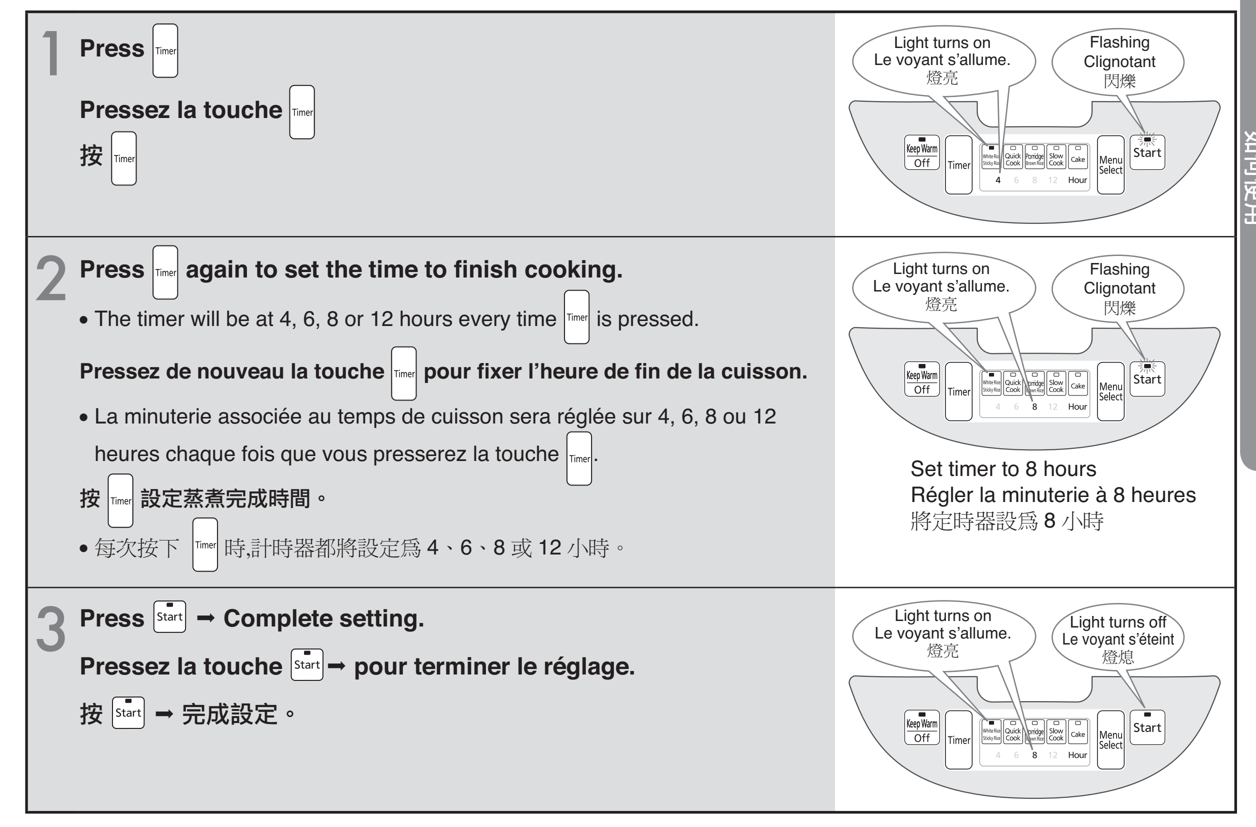
Cooking Modes / Modes de cuisson / 蒸煮模式	Time Setting Range / Durées de réglage du temps / 時間設定範圍
White Rice, Sticky Rice / Riz blanc, Riz gluant / 白米、糯米	4, 6, 8 or 12 hours 4, 6, 8 ou 12 heures. 4、6、8 或 12 小時。
Porridge, Brown Rice / Gruau, Riz brun / 稀飯 、糙米	

※ Timer is not applicable to Quick Cook, Slow Cook and Cake mode.
※ La minuterie ne peut pas être utilisée pour les modes Cuisson rapide, Cuisson lente et Gâteau.
※ 定時器不適用與快速蒸煮、炆煮和蛋糕模式

Example / Exemple / 例如

Set the Timer to finish cooking 8 hours later. / Régler la minuterie pour que la cuisson s'arrête 8 heures plus tard. / 將蒸煮定時器設定為 8 小時後完成。

Select the cooking mode of your choice.
Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix.
選擇您的蒸煮模式。



1 Press [Timer]

Pressez la touche [Timer]

按 [Timer]

2 Press [Timer] again to set the time to finish cooking.
- The timer will be at 4, 6, 8 or 12 hours every time [Timer] is pressed.

Pressez de nouveau la touche [Timer] pour fixer l'heure de fin de la cuisson.
- La minuterie associée au temps de cuisson sera réglée sur 4, 6, 8 ou 12 heures chaque fois que vous presserez la touche [Timer].

按 [Timer] 設定蒸煮完成時間。
- 每次按下 [Timer] 時,計時器都將設定爲 4、6、8 或 12 小時。

Set timer to 8 hours
Régler la minuterie à 8 heures
將定時器設爲 8 小時

3 Press [Start] ➡ Complete setting.

Pressez la touche [Start] ➡ pour terminer le réglage.

按 [Start] ➡ 完成設定。

To cancel this function while it's operating ➡ **Press [Keep Warm Off]**

Pour désactiver cette fonction durant son fonctionnement ➡ **Pressez la touche [Keep Warm Off]**

操作時，取消此功能 ➡ **按 [Keep Warm Off]**

Important Information / Informations importantes / 重要資訊
- Rice may be slightly soft or overcooked when cooking with preset timer.
- Le riz peut être un peu mou ou trop cuit en mode cuisson avec la minuterie.
- 使用預設定時器煮飯時，米飯可能稍軟或煮得太久。

Sushi Rice / Riz pour sushi / 壽司米

Ingredients
3 cups short-grain or sushi rice
1⁄2 cup rice wine vinegar
2 1⁄2 tablespoons sugar
2 1⁄2 teaspoons salt

Ingrédients
3 tasses de riz à grain court ou de riz pour sushi
1⁄2 tasse de vinaigre de vin de riz
2 1⁄2 cuillers à soupe de sucre
1 1⁄2 cuiller à thé de sel

配料
3 杯短粒米或壽司米
1⁄2 杯米醋
2 1⁄2 湯匙糖
2 1⁄2 茶匙鹽

In a colander, rinse short-grain or sushi rice under cold tap water until the water runs clear, about 1 minute. Add rinsed rice into the inner pan then add water to level indicator 3 CUP. Close the outer lid. Select "**White Rice/Sticky Rice**" cooking program and press "**Start**" key. In a small saucepan over low heat, combine rice wine vinegar, sugar and salt, stir until sugar and salt are dissolved; remove from heat and set aside. When rice is cooked, place it in a large wooden or non-reactive ceramic bowl and using a rice scoop, thoroughly mix vinegar mixture into rice to season and prevent it from becoming sticky. Place a cool, dampened towel over rice to cool. Makes 4-5 cups.

En utilisant une passoire, rincez le riz à grain court ou le riz pour sushi sous le robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'échappe soit claire, pendant approximativement 1 minute. Versez le riz rincé dans le panier à fond puis ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle 3 CUP. Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"White Rice/Sticky Rice"** puis pressez la touche **"Start"**. Dans une petite casserole mise à feu doux, mélangez le vinaigre de vin de riz, le sucre et le sel et brassez jusqu'à ce que le sucre et le sel se soient dissous. Retirez du feu et mettez le mélange de côté.
Quand le riz est cuit, placez-le dans un grand bol en bois ou en céramique non réactive, et en utilisant la cuillèrer à riz, mélangez bien le mélange à base de vinaigre avec le riz pour l'assaisonner et éviter qu'il devienne gluant. Placez une serviette humide froide sur le riz pour qu'il refroidisse. Pour 4 à 5 personnes/tasses.

將短粒米或壽司米放入濾器中，在冷水龍頭下清洗約 1 分鐘，直到水變清。將清洗過的米加入內鍋，然後加水至 3 杯水位指示位置。蓋上外蓋。選擇 "**White Rice/Sticky Rice**" 蒸煮程式，然後按 "**Start**" 按鈕。 將米醋、糖和鹽混合放入小燉鍋內，用小火加熱攪拌，直到糖和鹽熔化；然後從將鍋從加熱爐上移開，擱在旁邊。 米飯煮好後，將米飯裝入一個大木碗或不會發生反應的搪瓷碗中，然後用飯勺子將米醋混合物與米飯徹底拌勻入味，並防止米飯變得太過黏稠。在米飯上放一塊濕冷的毛巾進行冷卻。分成 4-5 杯。

Imperial Rice / Riz impérial / 精品米

Ingredients
2 cups long-grain rice
1 tablespoon canola oil
4 oz. pork loin, diced
4 shallots
1 tablespoon grated fresh ginger
4 oz. medium shrimp, peeled, deveined and diced into 1⁄2 - inch pieces
1⁄4 teaspoon salt
Pinch of freshly ground black pepper
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons fish sauce
1 tablespoon rice wine vinegar
1 egg, fried and chopped
2 green onions, chopped
2 tablespoons shredded coconut, lightly toasted
2 limes, cut into quarters

Ingrédients
2 tasses de riz à grain long
1 cuiller à soupe d'huile de canola
4 oz de longe de porc, coupée en dés
4 échalotes
1 cuiller à soupe de gingembre frais râpé
4 oz de crevettes de taille moyenne, décortiquées, déveinées et coupées en dés (morceaux de 1/2 po)
1⁄4 cuiller à thé de sel
Une pincée de poivre noir fraîchement moulu
2 cuillers à soupe de sauce au soja
2 cuillers à thé de sauce au poisson
1 cuiller à soupe de vinaigre de vin de riz
1 oeuf, frit et coupé en morceaux
2 oignons verts, coupés en morceaux
2 cuillers à soupe de noix de coco râpée et légèrement grillée
2 limes, coupées en quartiers

配料
2 杯長粒米
1 湯匙菜籽油
4 盎司豬扒丁
4 蔥
1 湯匙搗碎的新鮮姜
4 盎司中等大小的蝦，剝殼、去腸腺並切成 1⁄2 -1 英寸長的小段
1⁄4 茶匙鹽
一小撮新鮮的黑胡椒末
2 湯匙醬油
2 茶匙魚露
1 湯匙米醋
1 個雞蛋，煎好後切碎。
2 棵青蔥，切碎。
2 湯匙椰絲，微烤
2 個青檸，切成 4 份

Place long-grain rice inside inner pan and add water to level indicator 2 CUP. Close the outer lid. Select "**White Rice/Sticky Rice**" cooking program and press "**Start**" key. When rice is cooked, fluff rice and set aside.
Meanwhile, in a wok or large skillet over medium-high heat, warm canola oil until nearly smoking. Add pork loin and freshly ground black pepper, stirring, until browned, 4-5 minutes. Add shallots, grated fresh ginger, medium shrimp, salt and freshly ground black pepper, and saute, stirring, until shrimp are pink and opaque throughout, 3-4 minutes more. Add soy sauce, fish sauce and rice wine vinegar, and stir to combine. Add rice, egg and green onions and stir until well mixed. Transfer to a platter, garnish with shredded coconut and lime quarters and serve immediately. Serves 4-6 as a side dish.

Placez le riz à grain long dans le panier à fond puis ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle 2 CUP. Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme "**White Rice/Sticky Rice**" puis pressez la touche "**Start**". Quand le riz est cuit, aérez le riz et mettez-le de côté.
Entre temps, en utilisant un wok ou une poêle à frire de grande taille mis(e) à feu moyen/fort, chauffez l'huile de canola jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Ajoutez la longe de porc et le poivre noir fraîchement moulu en brassant jusqu'à ce que la viande brunisse (approximativement 4 à 5 minutes). Ajoutez les échalotes, le gingembre frais râpé, les crevettes de taille moyenne, le sel, le poivre noir fraîchement moulu et faites sauter, et brassez jusqu'à ce que les crevettes prennent une teinte rosée et deviennent complètement opaques, pendant 3 à 4 minutes supplémentaires. Ajoutez la sauce au soja, la sauce au poisson et le vinaigre de vin de riz, et remuez pour bien mélanger le tout. Ajoutez le riz, l'oeuf et les oignons verts et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Transférez dans un plat, garnissez avec la noix de coco râpée et les quartiers de lime et servez immédiatement. Pour 4 à 6 personnes comme plat d'accompagnement.

將長粒米放入內鍋，加水至 2 杯米的水位指示位置。蓋上外蓋。選擇 "**White Rice/Sticky Rice**" 蒸煮程式，然後按 "**Start**" 按鈕。米飯煮好後，搗鬆米飯，然後擱在旁邊。
同時，將菜籽油倒入大煎鍋，用中火加熱，直到快要冒煙。加入豬扒和新鮮的黑胡椒末，翻炒約 4-5 分鐘，直到炒成棕色。加入蔥、搗碎的新鮮姜、中等大小的蝦、鹽和新鮮的黑胡椒末，然後再翻炒約 3-4 分鐘，直到蝦肉變紅且不透明。加入醬油、魚露和米醋，然後攪拌混合。加入米、雞蛋和青蔥，攪拌拌勻。盛入淺盤中，以椰絲和青檸片加以裝飾，可即刻食用。分成 4-6 份作爲附菜。

Beef and Vegetable Soup / Soupe au boeuf et aux légumes / 牛肉蔬菜湯

Ingredients

1 lb. boneless beef, cut into 1 inch pieces
1 cup beef broth
1 cup vegetable juice
1⁄2 teaspoon salt
1⁄2 teaspoon coarsely ground pepper
1⁄2 teaspoon dried thyme
1 bay leaf
1 cup diced potatoes
1⁄2 cup chopped cabbage
1⁄2 cup sliced onions
1⁄2 cup rutabaga, 1⁄2 inch pieces
1 carrot, diced
1 stalk celery, sliced

Ingrédients

1 livre de boeuf désossé, coupé en morceaux de 1 po
1 tasse de bouillon de boeuf
1 tasse de bouillon de légumes
1⁄2 cuiller à thé de sel
1⁄2 cuiller à thé de poivre grossièrement moulu
1⁄2 cuiller à thé de thym séché
1 feuille de laurier
1 tasse de pommes de terre en dés
1⁄2 tasse de chou coupé en morceaux
1⁄2 tasse d'oignon coupé en lanières
1⁄2 tasse de rutabaga, morceaux de 1/2 po
1 carotte, coupée en dés
1 tige de céleri, coupée en lanières

配料

1 磅無骨牛肉，切成 1 英寸長的長條
1 杯牛肉湯
1 杯蔬菜汁
1/2 茶匙鹽
1/2 茶匙粗磨胡椒末
1/2 茶匙干百里香
1 片月桂葉
1 杯薯丁
1/2 杯切碎的捲心菜
1/2 杯洋蔥片
1/2 杯蕪菁甘藍，
1/2 英寸長
1 個胡蘿蔔，切成丁
1 棵西洋芹，切成片

Add beef broth, vegetable juice, and boneless beef to the inner pan and close the outer lid. Select **"Slow Cook"** cooking program. Press **"Start"** key. Cook 3 hours. When the beep sound, open the outer lid, then skim and discard any residue that rises to the surface. Add all others ingredients and mix well. Close the outer lid and cook for another 3 hours. Serve 3.

Versez le bouillon de boeuf, le bouillon de légumes et le boeuf désossé dans le panier à fond puis fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Slow Cook"**. Puis pressez la touche **"Start"**. Laissez cuire pendant 3 heures. Dès que le bip de la minuterie retentit, ouvrez le couvercle extérieur, ouvrez le couvercle extérieur, écumez et retirez tous les résidus remontant et flottant à la surface. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien le tout. Refermez le couvercle extérieur et laissez cuire pendant encore 3 heures. Pour 3 personnes.

將牛肉湯、蔬菜汁和無骨牛肉加入內鍋然後蓋上外蓋。選擇 **"Slow Cook"** 蒸煮程式。按 **"Start"** 按鈕。煮 3 小時。 嗶嗶聲響時，打開外蓋， 打開外蓋,然後撇除表面上的任何浮末。加入其他配料並均勻混合。蓋上外蓋,然後再煮 3 小時。分成 3 份。

Brown Rice / Riz brun / 糙米

Ingredients

3 cups brown rice
Dark sesame oil, to taste
Note: It will take approximately 1 hour to properly cook the rice. We recommend that you start will in advance.

Ingrédients

3 tasses de riz brun
Huile de sésame noir, en fonction de votre goût
Remarque : La cuisson du riz prend approximativement 1 heure. Nous vous conseillons de commencer à l'avance.

配料

3 杯糙米
黑芝麻油，以調味
註：完全煮好米飯大約需 1 小時。我們建議您事先開始。

In a colander, rinse rice under cold tap water until the water runs clear, about 1 minute. Add rinsed rice into the inner pan then add water to level indicator 3 CUP. Close the outer lid. Select **"Porridge/Brown Rice"** cooking program and press **"Start"** key.

When rice is cooked, fluff with rice scoop and season with dark sesame oil.

En utilisant une passoire, rincez le riz sous le robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'échappe soit claire, pendant approximativement 1 minute. Versez le riz rincé dans le panier à fond puis ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle "3 CUP". Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Porridge/Brown Rice"** puis pressez la touche **"Start"**.

Quand le riz est cuit, aérez-le en utilisant la cuillère à riz puis assaisonnez avec l'huile de sésame noir.

將米放入濾器中，在水龍頭下清洗約1 分鐘，直到水變清。將清洗過的米加入內鍋，然後加水至 3 杯。蓋上外蓋。選擇 **"Porridge/Brown Rice"** 蒸煮程式，然後按 **"Start"** 按鈕。

米飯煮好時，用飯勺子搗鬆，並用黑芝麻油調味。

Chocolate Cake / Gâteau au chocolat / 朱古力蛋糕

Ingredients

12 1/2	oz. chocolate cake mix
2	eggs
2 1/2	oz. water
5	oz. butter

Ingredients

12 1/2	oz de mélange à gâteau au chocolat
2	oeufs
2 1/2	oz d'eau
5	oz de beurre

配料

12 1/2	盎司朱古力蛋糕粉
2	雞蛋
2 1/2	盎司水
5	盎司牛油

Beat butter until fluffy. Pour chocolate cake mix and slowly add water and eggs. Whisk at low speed for 1 minute, increase speed to medium and continue to beat about 4 minutes, scrape sides of bowl with rubber spatula and then whisk the mixture quickly for one more minutes.
Coat the inner pan with butter and then pour the mixture. Close the outer lid.
Select **"Cake"** cooking program. Press **"Start"** key. After cake is cooked, the system will switch to **"Keep Warm"** program. Press **"Keep Warm/Off"** key to turn this feature off.
Lift the inner pan out of the rice cooker, leave it to cool for 2-3 minutes then turn upside down onto a tray or grill. When cool, it is ready to be served.

Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseur. Versez le mélange à gâteau au chocolat puis ajoutez lentement l'eau et les oeufs. Battez à basse vitesse pendant 1 minute, puis à vitesse moyenne et continuez à battre pendant approximativement 4 minutes. Essuyez le bord du bol avec une spatule en caoutchouc puis battez le mélange rapidement pendant encore une minute. Badigeonnez le panier à fond de beurre puis versez le mélange. Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Cake"**. Pressez la touche **"Start"**. Quand le gâteau aura fini de cuire, l'appareil passera en mode **"Keep Warm"**. Pressez la touche **"Keep Warm/Off"** pour désactiver cette fonction. Sortez le panier à fond du cuiseur de riz, laissez-le refroidir pendant 2 à 3 minutes, puis renversez son contenu sur un plateau ou une grille. Quand le contenu a refroidi, il est prêt à être servi.

將牛油打至鬆發。倒入朱古力蛋糕粉並緩慢加入水和雞蛋。慢速攪拌 1 分鐘，然後加速至中速，繼續攪打約 4 分鐘，用橡膠棒清掃碗邊，然後再快速攪打混合物約 1 分鐘。
在內鍋塗一層牛油，然後倒入混合物。 蓋上外蓋。
選擇 **"Cake"** 蒸煮程式。按 **"Start"** 按鈕。蛋糕做好後，系統將切換至 **"Keep Warm"** 程式。按 **"Keep Warm/Off"** 按鈕，可關閉此功能。
將內鍋從電子鍋中提出，冷卻 2-3 分鐘，然後倒置內鍋將蛋糕倒入盤碟中或烤架上。冷卻後，即刻食用。

Shellfish Soup / Soupe aux fruits de mer / 扇貝湯

Ingredients

1	tablespoon oil
1	onion, diced
1	green bell pepper, diced
1	large tomato, peeled, seeded and roughly chopped
1	clove garlic, minced
1	teaspoon dried basil
1	teaspoon dried oregano
1⁄2	teaspoon fennel seeds, crushed
4	oz. extra wide noodles
1⁄2	lb. mussels
1⁄2	lb. clams
1	quart boiling water

Ingrédients

1	cuiller à soupe d'huile
1	oignon coupé en dés
1	poivron vert, coupé en dés
1	grosse tomate, pelée, épépinée et grossièrement coupée
1	gousse d'ail émincée
1	cuiller à thé de basilic séché
1	cuiller à thé d'origan séché
1⁄2	cuiller à thé de graines de fenouil pilées
4	oz de nouilles extra larges
1⁄2	livre de moules
1⁄2	livre de palourdes
1	pinte d'eau bouillante

配料

1	湯匙油
1	洋蔥，切成丁
1	個青椒，切成丁
1	個大蕃茄，剝皮、去籽並粗略切塊
1	瓣大蒜，切碎
1	茶匙干蘿勒
1	茶匙干牛至
1/2	茶匙茴香籽，碾碎
4	盎司寬面
1/2	磅河蚌
1/2	磅蛤蜊
1	夸脫沸水

Start heating frying pan, put oil in the frying pan and add onion, green bell pepper and garlic. Cook until tender.
Add tomato, dried basil, oregano and fennel seeds, and saute. Add 1 quart boiling water, mussels and clams, and cook.
Place the cooked ingredients in the inner pan, and close the outer lid. Select **"Porridge/Brown Rice"** cooking program and press **"Start"** key.
After 30 minutes, open the outer lid and add extra wide noodles. Close the outer lid and let stand until beep sounds. Serves 3.

Commencez par faire chauffer la poêle, versez l'huile puis ajoutez l'oignon, le poivron vert et l'ail. Faites cuire jusqu'à obtention d'une texture tendre. Ajoutez la tomate, le basilic séché, l'origan séché, les graines de fenouil et faites sauter. Ajoutez 1 pinte d'eau bouillante, les moules et les palourdes et laissez cuire. Placez les ingrédients cuits dans le panier à fond puis fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Porridge/Brown Rice"** puis pressez la touche **"Start"**. Après 30 minutes, ouvrez le couvercle extérieur et ajoutez des pâtes extra larges. Fermez le couvercle extérieur et laissez cuire jusqu'à ce que vous entendiez le bip de la minuterie. Pour 3 personnes.

先加熱煎鍋，放入油，然後加入洋蔥、青椒和大蒜。煮軟。
加入蕃茄、干蘿勒、干牛至和茴香籽，然後翻炒。
加入 1 夸脫沸水、河蚌和蛤蜊，然後水煮。 將煮過的配料放入內鍋，然後蓋上外蓋。
選擇 **"Porridge/Brown Rice"** 蒸煮程式，然後按 **"Start"** 按鈕。
30 分鐘後，打開外蓋，加入寬面。蓋上外蓋繼續蒸煮，直到發出嗶嗶聲響。分成 3 份。

Cleaning
Lavage et nettoyage
清洗

Parts that need to be cleaned after every use / Pièces devant être lavées et nettoyées après utilisation / 每次使用後都需清洗的零件

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- The Rice Cooker may be still hot soon after cooking. Unplug it and wait for it to cool down before beginning to clean it.
- Do not clean with benzine, thinner, polish powder, metal scrubber, or nylon brush.
- Please do not use dishwasher.

- Le cuiseur de riz peut rester chaud immédiatement après la cuisson. Débranchez-le et attendez qu'il refroidisse avant de commencer à le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil en utilisant de l'essence de pétrole, un diluant, une poudre à polir, un tampon à récurer en métal ou une brosse en nylon.
- Ne le lavez pas dans un lave-vaisselle.
- 蒸煮後不久，電子鍋仍然很燙。清洗前，拔掉電源插頭，等待其冷卻。
- 請勿使用汽油﹑稀釋劑﹑拋光粉﹑金屬刷或尼龍刷。
- 請物使用洗碗機。

Main body and Outer lid
Wipe with a damp cloth.

Boîtier principal et couvercle extérieur de l'appareil
Essuyez en utilisant un chiffon humide.

鍋體和外蓋
用濕布擦。

Steam vent
Wipe well with a damp cloth. Also, in the same manner, use a damp cloth to wipe the rubber packing.

Sortie d'échappement de la vapeur
Essuyez bien en utilisant un chiffon humide. De la même façon, utilisez aussi un chiffon humide pour essuyer le joint en caoutchouc.

噴氣孔
用濕布用力擦。用同樣的方式，使用濕布擦橡膠套。

Inner Pan
- Use the dish diluted detergent, sponge and water to clean it. Dry the external surface of the inner pan.
- Color change or stripe may occur on fluorine coating, but it is not harmful to health nor the inner pan.
- The collision between the external surface of the inner pan and the cast heater may show some scratching marks on the coating depending on the frequency of usage.
  It will not affect the cooking efficiency.

Panier à fond
- Utilisez du détergent pour la vaisselle dilué, une éponge et de l'eau pour le lavage. Séchez la surface extérieure du panier à fond.
- Des décolorations ou des bandes peuvent apparaître sur le revêtement contenant du fluor, mais ceci ne nuit pas à la salubrité et à l'utilisation du panier à fond.
- Le contact entre la surface externe du panier à fond et la plaque chauffante peut laisser des éraflures sur le revêtement selon la fréquence d'utilisation.
  Ceci ne nuit pas à l'efficacité de cuisson.

內鍋
- 使用器皿專用淡清潔劑、海綿和水清洗它。將內鍋的外表面擦乾。
- 氟塗層上可能會出現變色或條紋，但這對健康及內鍋的使用沒有危害。
- 視乎使用的頻密度，內鍋外表面與電熱板間的碰撞可能會導致塗層上出現刮痕。 這不會影響炊煮效果。

Inner lid
■ **Remove the inner lid**
Get hold of two tabs, then pull it towards you.
■ **Attach the inner lid**
① Insert the protruding part marked with ▲ into the locker on the outer lid slightly tilted.
② Press the tabs (both sides) towards the outer lid sides until the click sound is heard.

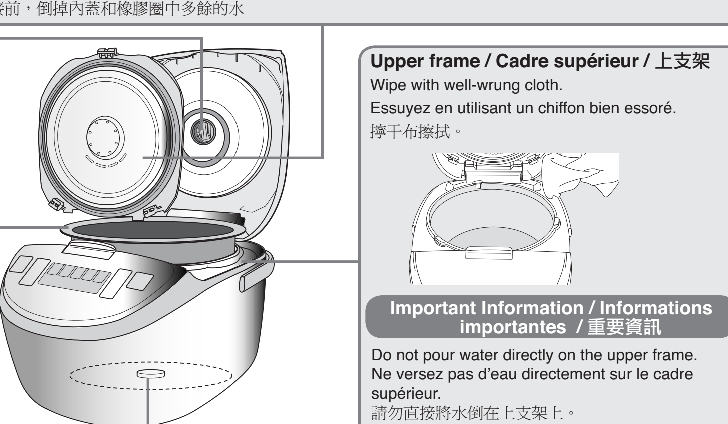
Couvercle intérieur
■ **Retrait du couvercle intérieur**
Prenez les deux languettes et tirez-les vers vous.
■ **Installation du couvercle intérieur**
① Insérez la partie protubérante marquée du symbole ▲ dans le dispositif de verrouillage sur le couvercle extérieur en adoptant une approche en angle.
② Pressez sur les languettes (sur les deux côtés) vers l'intérieur des côtés du couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic de fermeture.

內蓋
■ **拆除 內蓋**
按住兩個方格，朝您自己的方向拉。
■ **連接內蓋**
① 將標有 ▲ 的突出部分傾斜插入外蓋上的鎖扣裝置。
② 將方格(兩側)朝外蓋的內側按壓，直到聽到滴答聲。

Triangle Mark
Marque en forme de triangle
三角標誌

Load and Unload tabs of inner lid
Languettes d'installation et de retrait du couvercle intérieur
裝上﹑拆卸內蓋方格

Important Information / Informations importantes / 重要資訊
- Wash with diluted detergent for dishes, sponge, and water
- Please wash the inner lid immediately after cooking with seasonings. Otherwise flour odour, or rust may develop.
- Remove all the excess water from the inner lid and rubber seal before attaching.
- Lavez en utilisant un détergent pour la vaisselle dilué, une éponge et de l'eau
- Veuillez laver le couvercle intérieur immédiatement après une cuisson avec des assaisonnements. Si vous ne le faites pas, une odeur de farine, une altération ou une corrosion peut se développer.
- Enlevez toute l'eau en excès sur le couvercle intérieur et le joint en caoutchouc avant de l'installer.
- 使用用於清洗器皿的淡清潔劑﹑海綿和水清洗
- 加調味料煮後，請即刻清洗內蓋。否則可能有氣味﹑腐壞或生銹。
- 連接前，倒掉內蓋和橡膠圈中多餘的水



Upper frame / Cadre supérieur / 上支架
Wipe with well-wrung cloth.
Essuyez en utilisant un chiffon bien essoré.
擰干布擦拭。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊
Do not pour water directly on the upper frame.
Ne versez pas d'eau directement sur le cadre supérieur.
請勿直接將水倒在上支架上。

Temperature sensor and Cast heater / Capteur de température et plaque chauffante / 溫度感應器和電熱板
Wipe with a damp cloth. If an object has become stuck, lightly polish it off using sand paper (of about #600)
Essuyez en utilisant un chiffon humide. Si un objet s'est coincé, frottez-le légèrement en utilisant du papier de verre (approx. #600)
用濕布擦。若物體變粘，用沙紙輕輕擦掉即可 (約 #600)。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊
If it is used when unclean, rice may be burnt or not be cooked properly.
Si le cuiseur n'a pas été nettoyé, le riz peut être brûlé ou ne pas être cuit correctement.
若使用時未清潔乾淨，飯可能燒糊或蒸煮不當。

Troubleshooting / Guide de dépannage / 矯正問題措施

Please check the following items.
Veuillez vérifier les points suivants.
請檢查以下事項。

Problem / Problème / 問題 — Items to be checked / Points à vérifier / 檢查事項	Rice was / Condition du riz / 飯					During Rice Warming / Durant le réchauffement du riz / 保溫期間			Key functions were disabled. / Les fonctions principales étaient désactivées. / 主要功能無效。	Sounds were produced during cooking / Des sons ont été produits durant la cuisson. / 蒸煮時有聲音
	Too hard / Riz trop dur / 太硬	Not cooked (half-cooked) / N'est pas cuit (qu'à moitié cuit) / 未熟(半熟)	Too soft / Riz trop mou / 太軟	Flour water overflowed / De l'eau a débordé / 水溢出	The rice at the bottom of the cooker was terribly burnt. / Le riz au fond du cuiseur a été très brûlé. / 鍋底飯焦。	Smelly rice / Le riz dégage une odeur / 飯有異味	Discolored rice / Le riz est décoloré / 飯變色	Dry rice / Le riz est sec / 飯太干		
Amount of rice and water level was wrong. La quantité de riz et le volume d'eau n'étaient pas corrects. 水米比例錯誤。	●	●	●	●	●				• Unplug or unfit the plug with the socket. • Appareil débranché ou fiche d'alimentation non adaptée à la prise de courant. • 拔掉電源插頭或插頭插入插座不當。	• Clicking sounds are produced during cooking due to power adjustments. • An explosive "popping" sound is produced during cooking by burst of vapors between the inner pan and the cast heater. • Des clics sont produits durant la cuisson en raison de variations du courant. • Un bruit d'explosion "pop" est produit durant la cuisson à cause de l'explosion de vapeurs entre le panier à fond la plaque chauffante. • 電力調節導致蒸煮時發出滴答聲。 • 內鍋與電熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出爆炸似的[砰砰]聲。
Did not rinse rice. Le riz n'a pas été rincé. 未清洗米。				●	●	●	●			
The bottom of the inner pan was not smooth. Le fond du panier à fond n'était pas lisse. 內鍋底部不平。	●	●			●					
There were some foreign objects on the outside of the inner pan or on the temperature sensor. Il y avait des objets étrangers à l'extérieur du panier à fond ou sur le capteur de température. 內鍋外或溫度感應器上有異物。	●	●	●		●	●	●			
The outer lid was not closed properly. Le couvercle extérieur n'a pas été correctement fermé. 外蓋未蓋好。	●	●		●		●	●	●		
Cooked rice with oil. Riz cuit avec de l'huile. 用油蒸煮。	●	●			●	●	●			
Did not stir the rice after cooking finished. Le riz n'a pas été remué après la fin de la cuisson. 蒸煮後未疏松米飯。	●		●		●					
Warmed rice over 12 hrs or too little rice to be warmed. Le riz a été maintenu au chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz à maintenir au chaud était insuffisante. 保溫超過 12 小時或保溫飯量太少。						●	●	●		
Warmed rice with rice scoop or other similar rice utensil inside. Le riz a été maintenu au chaud avec la cuillère à riz ou un autre ustensile similaire dans le panier de cuisson. 米飯與飯勺子或類似的器具一起保溫。						●				
Warmed cold rice. Du riz froid a été réchauffé. 熱冷飯。						●				
Did not fully clean inner pan. Le panier à fond n'a pas été bien nettoyé. 未徹底清洗內鍋。					●	●				
Unplugged or pushed "Off" [Keep Warm / Off] key while cooking. L'appareil a été débranché ou la touche [Keep Warm / Off] a été pressée durant la cuisson. 蒸煮時拔掉電源插頭或按下 [Keep Warm / Off] 按鈕。		●								
The [Menu Select] key was not correctly pressed. La touche [Menu Select] n'a pas été pressée correctement. 按 [Menu Select] 按鈕不當。	●	●	●	●	●					

Specifications / Spécifications / 規格

Model No. / N° de modèle / 型號		SR-DG102	SR-DG182
Rated Voltage / Tension nominale / 額定電壓		120 V / 伏 ~ 60 Hz / 赫茲	
Power Consumption (Approx.) Consommation (Environ) 功率消耗 (約)	Rice Cooking / Cuisson du riz / 煮米飯	600 W / 瓦	800 W / 瓦
	Cake Baking / Cuisson d'un gâteau / 烘焙蛋糕	620 W / 瓦	835 W / 瓦
	Keep Warm / Maintien au chaud / 保溫	52/600 W *1 / 瓦 *1	95/800 W *1 / 瓦 *1
Cooking Capacity ( ) is the amount of rice that can be cooked at one time (Cup) Capacité de cuisson ( ) est la quantité de riz pouvant être cuite en une seule fois (verre mesureur) 烹煮量 ( ) 是烹煮一次的飯量。(杯)	White Rice / Riz blanc / 白米	0.18 ~ 1.0 L / 升 (1 ~ 5)	0.54 ~ 1.8 L / 升 (3 ~ 10)
	Quick Cook / Cuisson rapide / 快速蒸煮	0.18 ~ 1.0 L / 升 (1 ~ 5)	0.54 ~ 1.8 L / 升 (3 ~ 10)
	Brown Rice / Riz brun / 糙米	0.18 ~ 0.54 L / 升 (1 ~ 3)	0.54 ~ 1.08 L / 升 (3 ~ 6)
	Sticky Rice / Riz gluant / 糯米	0.18 ~ 0.54 L / 升 (1 ~ 3)	0.72 ~ 1.08 L / 升 (4 ~ 6)
	Porridge / Gruau / 稀飯	0.09 ~ 0.18 L / 升 (1/2 ~ 1)	0.18 L / 升 (1)
	Slow Cook / Cuisson lente / 炆煮	0.4 ~ 1.8 L*2 / 升*2	0.7 ~ 3.2 L*2 / 升*2
	Cake / Gâteau / 蛋糕	500 g / 克	
Size (Approx.) Dimensions (Environ) 外形尺寸(約)	Width / Largeur / 寬	251 mm / 毫米	279 mm / 毫米
	Length / Longueur / 長	332 mm / 毫米	357 mm / 毫米
	Height / Hauteur / 高	210 mm / 毫米	243 mm / 毫米
Weight (Approx.) / Poids (Environ) / 重量(約)		2.7 kg / 千克	3.3 kg / 千克

- When the rice cooker is in "Off" mode, the power consumption is about 0.5 W.
- (*1) In [Keep Warm] mode, power consumption will fluctuate between indicated value to maintain rice temperature.
- (*2) Reference from water level scale

Please contact dealers or authorized service centers for replacement of control unit or repair

Note: These specifications are subjected to change without prior notice.

- Quand le cuiseur de riz est en mode "Arrêt" (Off) , la consommation de courant est d'approximativement 0,5 W.
- (*1) En mode Maintien au chaud, la consommation variera entre les valeurs indiquées pour garder le riz chaud.
- (*2) Référence à l'échelle associée au niveau de l'eau

Veuillez contacter un revendeur ou un centre de service agréé pour le remplacement ou la réparation de l'unité de contrôle.

Remarque: Ces spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

- 電子鍋處於[關閉]模式時，電力消耗爲 0.5 瓦。
- (*1) 處於[保溫]模式，電力消耗在指示値間波動，以保持米飯溫度。
- (*2) 參考水位刻度

請聯絡零售商或授權服務中心更換控制器或維修。

註：更改這些規格，恕不提前通知。

	Approximate time for cooking / Temps de cuisson approximatif / 蒸煮的大致時間	Using the [Keep Warm] mode / Utilisation du mode Maintien au chaud / 使用[保溫]模式	Usage of Timer / Utilisation de la minuterie / 定時器的使用
White Rice(*1) / Riz blanc(*1) / 白米(*1)	Approx. 40 min / 約 40 分鐘。	○	○
Quick Cook(*2) / Cuisson rapide(*2) / 快速蒸煮(*2)	Approx. 15 min / 約 15 分鐘。	○	X
Sticky Rice(*1) / Riz gluant(*1) / 糯米(*1)	Approx. 40 min / 約 40 分鐘。	X	○
Porridge(*1) / Gruau(*1) / 稀飯(*1)	Approx. 60 min / 約 60 分鐘。	X	○
Brown Rice(*1) / Riz brun(*1) / 糙米(*1)	Approx. 60 min / 約 60 分鐘。	X	○
Slow Cook / Cuisson lente / 炆煮	Approx. 3 hrs / Approx. 3 heure(s) / 約 3 小時。	X	X
Cake / Gâteau / 蛋糕	Approx. 40 min / Approx. 40 min / 約 40 分鐘。	X	X

- (*1) Time indicated in the table is used for reference when cooking at 120V, 20°C room temperature, and average rice amount (half of its maximum capacity).
  Cooking time may be changed slightly if different voltage, room temperature, water temperature, water level, rice amount and quality are applied.
  (*2) Quick cook, rice cooked within 15 minutes. (Under Panasonic test method) Rice 1 cup for SR-DG102 / Rice 3 cups for SR-DG182
- "X" indicates modes that are not recommended.
- (*1) Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est utilisé comme référence pour une cuisson associée à une tension électrique de 120 V, une température de la pièce de 20°C et une quantité moyenne de riz (moitié de la capacité maximum).
  Le temps de cuisson peut légèrement varier si la tension électrique est différente, si la température de la pièce est différente, si la température de l'eau est différente, si la quantité d'eau est différente ou si la quantité ou la qualité du riz est différente.
  (*2) Cuisson rapide, le riz est cuit en 15 minutes. (méthode testée par Panasonic) Riz 1 verre mesureur pour SR-DG102 d'eau / Riz 3 verres mesureur pour SR-DG182 d'eau.
- Les modes d'utilisation non recommandés sont signalés par la présence du signe "X".
- (*1) 表中顯示時間用於在電壓 120 伏，室溫 20 攝氏度情況下，平均米量 (最多米量的一半) 蒸煮時間的參考。若電壓、室溫、水溫、水位、米量和品質不同，蒸煮時間可能變更。
  (*2) 快速蒸煮時，時間在 15 分鐘內。(Panasonic 測試方式下) 1 杯米需水 SR-DG102/3 杯米需水 SR-DG182
- "X" 表示不建議的模式。

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; locate your nearest Dealer or Servicecenter; purchase Parts and Accessories; or make Customer Service and Literature requests by visiting our Web Site at:

http://www.panasonic.com/consumersupport

or, contact us via the web at:

http://www.panasonic.com/contactinfo

You may also contact us directly at:
1-800-211-PANA (7262)
Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

http://www.pasc.panasonic.com

or, send your request by E-mail to:

npcparts@us.panasonic.com

You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 8 pm, EST.)
Panasonic Services Company
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(We Accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-866-605-1277

Panasonic Home Appliances (Thailand) Co., Ltd.
Web Site USA : http://panasonic.com
Canada : http://panasonic.ca

RZ19A9651
PHAT0811-0
Printed in Thailand